

Unser Angebot vom 01.12. bis 30.12.2018

ooohh.... du fröhliche Schlemmerzeit

Bunt gemischter Wintersalat mit Kürbiskernöl	Fr. 12.90		
Kernöl Burrata an marinierten Federkohlsalat	Fr. 17.90		
Knackiger Nüsslisalat mit Ei, Speck & Brotcroûtons	Fr. 16.90		
Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo 	Fr. 19.90		
Hors d'oeuvre Teller mit hausgemachten Köstlichkeiten	Fr. 22.90		
Beat Jost`s Weinschaumsuppe	Fr. 12.90		
Hokkaido-Kürbisschaumsuppe mit Kokosnussglace	Fr. 12.90		
Steinpilz-Ravioli auf jungem Blattspinat, Belperknolle und brauner Butter	klein Fr. 27.90	gross Fr. 33.90	
Gemüse-Thaicurry mit gebratenen Eiernudeln Vegi mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 24.90 Fr. 34.90	Fr. 29.90 Fr. 42.00	
Zanderfilet in Haselnuss-Kürbiskernkruste an Riesling-Sauerkraut mit neuen Kartoffeln	Fr. 36.90	Fr. 41.90	
Kundelfingerhof Saiblingfilet im Kartauer Bierteig gebacken auf Aceto-Belugalinsen mit Curry und Kräuter-Kartoffeln	Fr. 35.90	Fr. 39.90	
Zarte Kalbsleberli im Butter gebraten mit knuspriger Rösti	Fr. 31.90	Fr. 37.90	
Marinierter Kalbsbraten 12 Std bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart an Kräutersauce mit Wintergemüse und hausgemachten Kartoffelgratin	Fr. 34.90	Fr. 39.90	
Weihnachts-Entenbrust auf geschmortem Rotkraut mit glasierten Marroni und gebratenen Serviettenknödeln	Fr. 37.90	Fr. 42.90	
Butterzart gebratenes Angus Rindsfilet 4 Std bei 85° auf 56° Kerntemperatur butterzart gegart dazu Rotweinschalotten, grüne Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse	120 gr. Fr. 52.90	160 gr. Fr. 59.90	260 gr. Fr. 69.90

Unser Klassiker mit Rösti:

Butterzarte Angus-Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
Fr. 43.90

Unser Angebot vom 01.12. bis 30.12.2018

ooohhh..... du fröhliche Schlemmerzeit

Wünscht Ihnen Beat Jost, Christoph Komarnicki Claudia Luchsinger
und das goldene Kreuz-Team

Der Klassiker

Knackiger Nüsslisalat
mit Ei, Speck & Brotcroûtons

Beat Jost`s Weinschaumsuppe

Marinierter Kalbsbraten
12 Std bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart
an Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelgratin
und buntem Wintergemüse

Weihnachts-Dessert-Schlemmerteller

3 Gang Fr. 63.00

4 Gang Fr. 70.00

Das Edle

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs
aus Lostallos 

Hokkaido-Kürbisschaumsuppe
mit Kokosnussglace

Zarte Weihnachts-Entenbrust
an geschmortem Rotkraut
mit glasierten Maroni
und gebratenen Serviettenknödeln

Weihnachts-Dessert-Schlemmerteller

3 Gang Fr. 68.00

4 Gang Fr. 74.00

Das Festliche

Kleiner Hors d'oeuvre Teller
mit hausgemachten Köstlichkeiten

Beat Jost`s Weinschaumsuppe

Kundelfingerhof Saiblingfilet im Kartauser-Bierteig gebacken
auf Aceto-Belugalinsen mit Curry

Steinpilz-Ravioli
mit brauner Butter und Belperknolle

Butterzartes Angus Rindsfilet am Stück gegart
4 Std bei 85° auf 56° Kerntemperatur gegart
dazu Rotweinschalotten, grüne Pfeffersauce
Kartoffelgratin und buntes Wintergemüse

Weihnachts-Dessert-Schlemmerteller

3 Gang Fr. 71.00

4 Gang Fr. 79.00

5 Gang Fr. 89.00

6 Gang Fr. 99.00

Für zusätzliche Fr. 40.00 können alle Menüs mit Wein, Mineral und Kaffee Begleitung
bestellt werden.

